onnel d'un centre de sevice autorisé. remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le per-Note: Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire

confier la réparation seulement au personnel des centres de service extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie Avertussement: L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant VIS INDESSERRABLE

ui placé de manière à provoquer un trébuchement. sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches; 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil; 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible

c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible de rallonge

puis débrancher le cordon de la prise

le sélecteur à la position hors tension (OFF),

murale. Pour débrancher l'appareil, mettre

avant de brancher le cordon dans la prise

□ Toujours brancher le cordon dans l'appareil

chaude, d'un brûleur allumé ou dans un

plus long, il faut s'assurer que:

ongs et il taut s'en servir avec prudence.

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin CORDON ELECTRIQUE

prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après de fiche n'entre que d'une taçon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que FICHE POLARISÉE (Modèles des É.-U. seulement)

électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre. résente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui FICHE MISE A LA TERRE (modèles du Canada seulement)

b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.

consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo <u>únicamente</u> por cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la is remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el ries ${
m go}$ Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar

sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio

del mismo o que alguien se tropiece. cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no ser un cable de tres alambres de conexión a tierra. 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe

debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,

extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de

uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse 3) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o CABLE ELECTRICO

con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad. no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchute que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe see aparato cuenta con un enchute polarizado (un contacto es más ancho ENCHUFE POLARIZADO (Sólo para modelos en los Estados Unidos)

corriente sea una de tierra. consulte con un eléctricista calificado para asegurarse de que la toma de puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, tigic de gifeial esta medida. La conexión inapropiada del conductor de tierra Este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No ENCHUFE DE TIERRA (Sólo en modelos para el Canada)

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

■ Este aparato se deberá utilizar únicamente con e posición de apagado (OFF). desonectar el aparato, ajuste todo control a la

enchufar el cable en la toma de corriente. Para ☐ Siempre conecte el enchufe al aparato antes de

hornilla de gas o eléctrica ni cerca de un horno ☐ No coloque el aparato sobre ni cerca de una con las superficies calientes.

mesa o del mostrador ni que entre en contacto ☐ No permita que el cable cuelgue del borde de la ☑ No utilice este aparato a la intemperie.

esiones personales. fabricante del producto presenta el riesgo de

☐ El uso de accesorios no recomendados por el examinen, reparen o ajusten.

centro de servicio autorizado para que lo debido a una caída. Devuelva el aparato a un dañado el enchufe, el cable o que no funcione ■ No haga funcionar ningún aparato que tenga

antes de limpiarlo. enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se cuando no se encuentre en funcionamiento y Desconecte el aparato de la toma de corriente

requiere la supervisión de un adulto. los menores de edad o por ellos mismos 🗖 Todo aparato eléctrico operado en presencia de

control de temperatura en agua ni en ningún

choque eléctrico, no sumerja el cable ni el nu əb ogesir lə sritra el riesgo de un asas o las perillas.

☐ No toque las superficies calientes, utilice las utilizar el producto.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos,

edad, siempre se debe respetar ciertas medidas de

particularmente en la presencia de los menores de

the manufacturer may cause injuries. ☐ Por favor lea todas las instrucciones antes de ☐ The use of attachments not recommended by seguridad incluyendo las siguientes:

mechanical adjustment. examination, repair or electrical or the nearest authorized service facility for damaged in any manner. Return appliance to

vailable and may be used it care is exercised in their use. b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are in or tripping over a longer cord.

be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to ELECTRIC CORD

nodify the plug in any way. Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to TAMPER-RESISTANT SCREW utlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the educe the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To POLARIZED PLUG (For US models only)

> the outlet is properly grounded. connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this feature. Improper This product is equipped with a grounded plug, which will only fit into

> > GROUNDED PLUG (For Canada models only)

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

.esu bebnestni

from wall outlet.

□ Do not use outdoors.

malfunctions or has been dropped or damaged cord or plug or after the appliance Do not operate any appliance with a

on or taking off parts and before cleaning. before cleaning. Allow to cool before putting bns əsu ni ton nəhw təltuo mort gulqnU 🗖 appliance is used by or near children. ☐ Close supervision is necessary when any

or other liquid. immerse cord, or temperature control in water

To protect against electrical hazards, do not

☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or

Read all instructions. :gniwollof adf gnibuloni

precautions should always be followed, when children are present, basic safety When using electrical appliances, especially

## DE SECOKIDAD **INSTRUCCIONES IMPORTANTE**

solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado

Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D Centro

Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur

MacPartes, S.A.

Frente a Tecun

Honduras

México

Mexico D.F.

Nicaragua

34 Calle 4-14 Zona 9

Carretera a la Lima

Tel.: (504) 553-1612

Centro Comercial Mega Plaza

San Pedro Sula, Honduras

Tel.: 01 (800) 714-2503

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 260-3262

Panamá, Panamá

(55) 1106-1400

Boulevard El Dorado, al lado

del Parque de las Mercedes

Servicio Técnico Central Service New S.R.L. Atención al Cliente Ruiz Huidobro 3860 Buenos Aires, Argentina Tel.: (54-11) 4546-1212

Servicio Máquinas y Herramientas Ltda. Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes Santiago, Chile Tel.: (562) 263-2490

**PLINARES** Avenida Ciudad de Quito #88-09

Bogotá, Colombia Tel. sin costo 01 800 7001870

Calle 26 Bis y Ave. 3 San Jose, Costa Rica Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Km 2-1/2 Avenida luan T. Marengo junto

Tel.: (5934) 224-7878 / 224-1767

El Salvador Sedeblack Calle A San Antonio Abad y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21

San Salvador, El Salvador Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279

Servicio Técnico Central Fast Service Calle Jorge Muelle 121 San Borja Guatemala City, Guatemala Lima Perú Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521 Tel.( 0511) 2257391-2230221

**Puerto Rico** Buckeye Service Jesús P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SI PR 00920

Republica Dominicana Plaza Lama, S.A. Av, Duarte #94 Santo Domingo, República Dominicana Tel.: (809) 687-9171

**Trinidad and Tobago** A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited 33 Independence Square, Port of Spain Trinidad, W.I.

Tel.: (868) 623-4696 Venezuela Centro Comercial City Market Diagonal al hotel Melia.

Sabana Grande, Mivel plaza local 153. Caracas Venezuela Tel. 0212-3240969 y 0412-5926308

Fecha de compra

Modelo:

Sello del Distribuidor:

Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation,

**BLACK & DECKER**, is a trademark of The Black & Decker Corporation

Marca registrada de The Black & Decker Corporation,

Venta de Refacciones y Accesorios 01 800 714 2503 Copyright © 2006 Applica Consumer Products, Inc. Pub #179192-00-RV03 Made in People's Republic of China Printed in People's Republic of China

> Applica de México S. de R.L. de C.V. Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules

Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040

Del interior marque sin costo

Comercializado por:

R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación

Servicio al Consumidor,

Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D

Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902,

Fracc Los Pirules Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please Read and Save this Use and Care Book Por favor lea este instructivo antes de usar el producto Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

qualified personnel or in Latin America by an authorized service

serviceable parts inside. Repair should be done  $\underline{\mathsf{only}}$  by authorized

children or tripped over.

electrical rating of the appliance,

shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user

prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric

over the countertop or tabletop where it can be pulled on by

3) The longer cord should be arranged so that it will not drape

2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord

cord or extension cord should be at least as great as the

1) The marked electrical rating of the detachable power-supply

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

☐ Do not use the appliance for other than its

turn any control to "off", then remove plug

plug cord in the wall outlet. To disconnect,

Always attach plug to appliance first, then

☐ Do not place on or near a hot gas or electric

table or counter, or touch hot surfaces.

Do not let the cord hang over the edge of

burner or in a heated oven.

spould be a grounding-type 3-wire cord, and

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by



**Family Size Griddle** with Warming Tray Plancha con bandeja de recalentar



**USA/Canada** Mexico

1-800-231-9786 01-800-714-2503 www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada) Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá) Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Models **Modelos** Modèles

□ GR100 □ GR150

01 (800) 714-2503 Fabricado en la República Popular de China Impreso en la República Popular de China Fabriqué en République populaire de Chine 1400 W 120 VAC 60 Hz Imprimé en République populaire de Chine 1-800-738-0245

# ☐ Ne pas placer près d'une plaque électrique on du comptoir ou toucher des surfaces

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

□ Ne pas laisser pendre le cordon de la table 🗖 Ne pas utiliser à l'extérieur. bar le tabricant peut causer des blessures.

☐ Utiliser des accessoires non recommandés pour le faire examiner, réparer ou régler. centre de service autorisé le plus proche ou qui est endommagé. Le rapporter au

☐ N'utiliser cet appareil que pour les usages uo epas utiliser un appareil dont la fiche ou avant de nettoyer. avant de monter ou d'enlever des pièces et

problème de fonctionnement, qui est tombé

le cordon sont abîmés, qui présente un

pas et avant de le nettoyer. Laisser refroidir ☐ Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert

proximité d'enfants. l'utilisation de cet appareil par ou a 🗖 ll est nécessaire de surveiller de près

tout autre liquide. commande de température dans l'eau ou électrique, ne pas plonger le cordon ou la

🗖 Pour protéger contre les risques de secousse Utiliser les poignées ou les boutons.

\square\text{\sigma} \rangle \text{Ne pas toucher les surfaces chaudes.} ☐ Lire toutes les instructions.

fondamentales, notamment les suivantes. toujours respecter certaines règles de sécurité surtout si des enfants sont présents, il faut Lorsqu'on utilise un appareil électrique,

# IMPORTANTES MISES EN CARDE

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual

**One-Year Limited Warranty** (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover? • Any defect in material or workmanship; provided however, Applica's

liability will not exceed the purchase price of the product For how long? One year after the date of original purchase

What will we do to help you?

Save your receipt as proof of the date of sale.

• Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

• Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service

• If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover? Damage from commercial use

 Damage from misuse, abuse or neglect · Products that have been modified in any way

 Products used or serviced outside the country of purchase • Glass parts and other accessory items that are packed with the unit

• Shipping and handling costs associated with the replacement of • Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or

How does state law relate to this warranty? This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other

¿NECESITA AYUDA? Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su

rights that vary from state to state or province to province.

producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. LIN AÑO DE CARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía? La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía? Por un año a partir de la fecha original de compra. ¿Cómo se puede obtener servicio?

Conserve el recibo original de compra.

• Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. Esta garantía no cubre: • Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las

• Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia • Los productos que han sido alterados de alguna manera

• Los daños ocasionados por el uso comercial del producto Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra • Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato

• Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del

• Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page

Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture? Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit

Quelle est la durée?

Quelle aide offrons nous? Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau o

• Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat. Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs

 On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas? Des dommages dus à une utilisation commerciale Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence

 Des produits qui ont été modifiés. • Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés • Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit

Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement

• Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects). Quelles lois régissent la garantie? Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux

spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon

l'état ou la province qu'il habite. Garantía (solamente a México) DOS AÑOS COMPLETOS DE GARANTIA

(Esta garantía no aplica para E.U.A. y Canadá) Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de dos años a partir de la fecha original de compra.

Esta garantía no es válida cuando: a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales, b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo

de uso que le acompaña, c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía

lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.

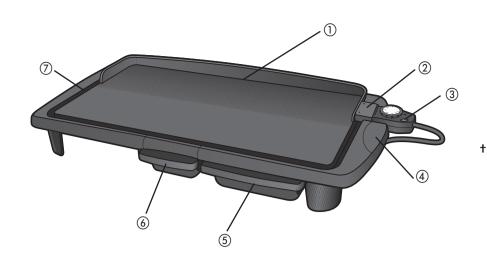
Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar

Conserve esta sección para validar su garantía.

R32003/4-3-10E/S/F

Towson, Maryland, E.U.

Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Wash griddle, warming tray and drip tray in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. CAUTION: Probe receptacle must

2. Turn the heat setting to the desired temperature. See Time and Temperature Chart for suggestions. The signal light (A) will

**CAUTION:** Because some countertop finishes are more affected by heat than others, use care not to place griddle on surfaces

4. Remove warming tray and drip tray. Wash the unit and both trays in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Warming tray

and drip tray are dishwasher-safe. DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER UNLESS PROBE HAS BEEN REMOVED.

5. Do not use steel wool pads or other abrasive cleaners on the cooking surface as they may damage the non-stick coating. To

1. To avoid damaging the nonstick surface, do not use sharp utensils or cut food on the cooking surface of the unit. Use silicone,

2. To keep foods from sticking, you may want to add oil to the cooking surface before each use or use a cooking spray.

4. Signal light will cycle on and off during cooking as the unit operates to maintain the desired temperature.

3. For easier cleaning, clear out the run-off channel by directing any remaining fat or other liquid into the drip tray.

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

2. Wipe probe with a damp cloth and dry thoroughly. DO NOT IMMERSE PROBE IN WATER.

1. Unplug, remove probe and allow the unit to COOL completely before cleaning.

remove cooked-on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad.

**How to Use** 

**BEFORE FIRST USE** 

TO OPERATE

This appliance is for household use only.

always be completely dry before use

come on to indicate the unit is heating.

**CAUTION:** Griddle surface is hot during use.

heat-resistant rubber or wooden utensils.

**Care and Cleaning** 

where heat may cause a problem.

2. Insert warming tray and drip tray into the rails under the front of the griddle.

3. When the signal light goes out (in about 14 minutes), the unit is ready.

1. Insert probe into probe receptacle and plug the cord into a standard electrical outlet.

- 1. Nonstick cooking surface
- 2. Probe receptacle
- †3. Probe (Part # GR100-01)
- 4. Handles
- **†5. Warming tray (Part # GR100-02)**
- †6. Drip tray (Part # GR100-03)
- 7. Run-off channel
- t Consumer replaceable/removable parts
- 1. Superficie antiadherente de cocinar
- 2. Contacto del control de temperatura
- †3. Control de temperatura (Pieza Nº GR100-01)
- 4. Asas
- †5. Bandeja de recalentar (Pieza № GR100-02)
  - †6. Bandeja de goteo (Pieza Nº GR100-03)
  - 7. Conducto de drenaje
- † Reemplazable/removible por el consumidor
- 1. Surface de cuisson antiadhésive
- 2. Réceptacle de sonde
- t3. Sonde (pièce n° GR100-01)
- 4. Poignées
- †5. Chauffe-plats (pièce n° GR100-02)
- **†6. Bac récepteur (pièce n° GR100-03)**
- 7. Rainure d'écoulement
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

# 1 (2) (2) (A)

- Temperature settings
   Signal light
- Control de temperatura
   Luz indicadora
- 1. Réglage de température

2. Témoin

# Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

#### **AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS**

- 1. Laver la plaque, le chauffe-plats et le bac récepteur dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher soigneusement. **AVERTISSEMENT :** Le réceptacle de sonde doit toujours être complètement séché avant utilisation.
- 2. Mettre le chauffe-plats et le bac récepteur dans les rails sous le devant du gril.

#### **POUR UTILISER**

- 1. Mettre la sonde dans le réceptacle de sonde et brancher le cordon dans une prise électrique standard.
- 2. Tourner au réglage de température désiré. Voir le Tableau de Durées et Températures pour suggestions. Le Témoin Lumineux (A) s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.
- 3. Quand la lumière s'éteint, (à environ 14 minutes), l'appareil est prêt.
- 4. La lumière s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pendant que l'appareil maintient la température désirée.

**AVERTISSEMENT :** Certains dessus de comptoirs sont plus sensibles à la chaleur que d'autres. Faire attention de ne pas mettre le gril sur des surfaces que la chaleur peut endommager.

**AVERTISSEMENT:** La surface du gril est chaude pendant utilisation.

## **Entretien et nettoyage**

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

- 1. Débrancher, enlever la sonde et laisser REFROIDIR complètement avant de nettoyer.
- 2. Essuyer la sonde avec un chiffon humide doux et sécher soigneusement. NE PAS PLONGER LA SONDE DANS L'EAU.
- 3. Pour nettoyer plus facilement, vider la rainure d'écoulement en faisant aller ce qui reste de graisse ou d'autre liquide dans le bac récepteur.
- 4. Enlever le chauffe-plats et le bac récepteur. Laver l'appareil et les deux plaques dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher soigneusement. Le chauffe-plats et le bac récepteur vont au lave-vaisselle. NE PAS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU AVANT D'AVOIR ENLEVÉ LA SONDE.
- 5. Ne pas utiliser de tampons métalliques à récurer ni d'autres nettoyants abrasifs sur la surface de cuisson, car ils peuvent endommager la couche antiadhésive. Pour enlever la nourriture attachée, utiliser une brosse en plastique ou un tampon en nylon.

## Conseils

- 1. Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive, ne pas utiliser d'ustensiles pointus et ne pas couper les aliments sur la surface de la Plaque. Utiliser des ustensiles en bois, en silicone ou en caoutchouc résistant à la chaleur.
- 2. Pour empêcher les aliments de s'attacher, on peut remettre de l'huile sur les surfaces de cuisson avant chaque utilisation ou utiliser un aérosol.

ALIMENT	TEMPÉRATURE (préchauffage)	DURÉE (minutes)	INSTRUCTIONS
Bacon	190 °C/375 °F	8-14	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon.
Chair à saucisse saucisses,	190 °C/375 °F	8-12	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon.
boulettes, congelées	190 °C/375 °F	7-10	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon.
Italiennes, fraîches	190 °C/375 °F	13-15	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon et bien cuire entièrement.
Pain doré	177 °C/350 °F	6-10	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface et tourner à moitié du temps de cuisson.
Crêpes tasse apparaissent sur	190 °C/375 °F	7-10	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface. Verser 1/4 de de pâte sur la plaque, tourner quand des bulles sur le dessus et que les bords semblent secs; faire brunir l'autre côté.
Œufs brouillés œufs sur remuer le	177 °C/350 °F	2-3	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface. Verser les la plaque. Quand le mélange commence à prendre, fond et les côtés jusqu'à ce que les œufs soient cuits au goût.
sur le plat œufs	177 °C/350 °F	2-3	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface. Faire frire les jusqu'à ce qu'ils soient cuits, les tourner au goût.
Hambourgeois frais, 19mm (3/4") d'épaisseur	177 °C/350 °F	16-20	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 55 °C/150 °F au goût.
congelé, 13mm (1/2") d'épaisseur	177 °C/350 °F	10-15	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 55 °C/150 °F au goût.
Tranches de Jambon	163 °C/325 °F	3-5	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface et tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 71 °C/160 °F.
Sandwichs	177 °C/350 °F	6-10	Beurrer les deux côtés du pain, tourner à la moitié du temps de cuisson jusqu'à ce que les deux côtés soient brunis.
Steaks côte/aloyau, 13 mm (1/2") d'épaisseur	205 °C/400 °F	12-15	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 55 °C/150 °F au goût.
sandwich, tranches fines	177 °C/350 °F	2	Suivre les instructions sur l'emballage.
Côtelettes de porc	177 °C/350 °F	15-20	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 71 °C/160 °F au goût.
Légumes	190 °C/375 °F	15-20	Badigeonner légèrement avec de l'huile végétale, tourner souvent pour cuisson uniforme, faire cuire jusqu'à ce qu'on puisse couper à la fourchette au goût.

## Como usar

## Este aparato es solamente para uso doméstico.

- ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ
- Lave la plancha, la bandeja de recalentar y la bandeja de goteo con agua caliente enjabonada. Enjuague y seque bien.
   ADVERTENCIA: El contacto del control de temperatura debe permanecer seco siempre.
- 2. Instale la bandeja de recalentar y la bandeja de goteo deslizándolas sobre los rieles en el inferior de la parte delantera de la plancha.

#### **FUNCIONAMIENTO**

- 1. Conecte el control de temperatura en el contacto de la plancha y enchufe el cable a una toma de corriente estándar.
- 2. Ajuste el control a la temperatura deseada. Consulte el tiempo de cocción y la temperatura recomendada en la guía provista. La luz indicadora (A) se iluminará para indicar que la plancha se está calentando.
- 3. Cuando la luz indicadora se apaga (alrededor de 14 minutos), la plancha se encuentra lista para ser utilizada.
- 4. La luz indicadora brilla intermitentemente durante el funcionamiento del aparato a fin de mantener la temperatura deseada. **ADVERTENCIA:** Debido al acabado y a la falta de resistencia térmica de ciertos mostradores, procure no colocar el aparato directamente sobre las superficies susceptibles al calor.

ADVERTENCIA: La superficie de cocinar de la plancha permanece caliente cuando ésta se encuentra en funcionamiento.

## Cuidado y limpieza

- El aparato no contiene piezas de utilidad para el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.
- 1. Desconecte el aparato de la toma de corriente, retire el control de temperatura y permita que la plancha se ENFRÍE bien antes de lavarla.
- 2. Limpie el control de temperatura con un paño humedecido. NO SUMERJA EL CONTROL DE TEMPERATURA.
- 3. Para facilitar la limpieza, permita que el exceso de grasa o los jugos pasen a la bandeja de goteo.

**TEMPERATURA** 

(precalentará)

190 °C/375°F

190 °C/375°F

190 °C/375°F

190 °C/375°F

177 °C/350°F

190 °C/375°F

177 °C/350°F

177 °C/350°F

177 °C/350°F

177 °C/350°F

163 °C/325°F

177 °C/350°F

205 °C/400°F

177 °C/350°F

177 °C/350°F

190 °C/375°F

- 4. Retire la bandeja de recalentar y la bandeja de goteo. Lave la plancha y las dos bandejas con agua caliente enjabonada. Enjuague y seque bien. La bandeja de recalentar y la de goteo se pueden introducir en la máquina lavaplatos. NO SUMERJA LA PLANCHA SIN ANTES HABER RETIRADO EL CONTROL DE TEMPERATURA.
- 5. No utilice almohadillas de fibras metálicas ni limpiadores abrasivos sobre la superficie de cocinar para no estropear el acabado antiadherente. Para remover los alimentos adheridos a la superficie de cocinar de la plancha, utilice un cepillo de cerdas plásticas o una almohadilla de nailon.

## Consejos

**ALIMENTO** 

Tocino

Chorizo

Torrejas

Huevos

revueltos

fritos, fritos por

un solo lado

Hamburguesas

frescas, grosor de

19 mm (3/4 pulg) congeladas, grosor

de 13 mm (1/2 pulg)

costilla/filete, grosor

de 13 mm (1/2 pulg)

rebanadas finas

para sándwich Chuletas de cerdo

Vegetales

Rebanadas de jamón

Sándwiches

Panqueques

salchichas

empanadas, congeladas

italianas, frescas

- 1. A fin de no estropear la superficie antiadherente de la plancha, no se debe emplear utensilios afilados y no se debe cortar los alimentos directamente sobre la superficie de cocinar. Se recomienda el uso de los utensilios de silicón, los de goma termoresistente o los de madera.
- 2. Para evitar que los alimentos se adhieran, se recomienda engrasar o rociar de aceite de cocinar la superficie de cocinar de la plancha.

GUIA DE TIEMPO DE COCCIÓN Y TEMPERATURA

**DIRECCIONES** 

Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.

Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.

Voltear con frecuencia para dorar uniformemente. Voltear con frecuencia para cocinar bien v dorar

Rociar la superficie con aceite de cocinar; voltear a medio

Rociar la superficie con aceite de cocinar. Verter 1/4 taza

de la mezcla sobre la plancha; voltear en cuanto se formen burbujas por encima y los costados tengan

Rociar la superficie con aceite de cocinar. Verter los

huevos sobre la plancha. Cuando la mezcla empiece a espesar, revuelva el inferior y los costados hasta cocinar

Rociar la superficie con aceite de cocinar. Freír los huevos

Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/150°F

Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/150°F

Rociar la superficie con aceite de cocinar; voltear a medio

Untar ambos lados del pan con mantequilla; voltear a

medio ciclo de cocción hasta dorar el pan por ambos

Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/150°F

Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 71 °C/160°F

frecuencia para dorar uniformemente: cocinar al gusto o

Frotar ligeramente con aceite vegetal; voltear con

apariencia seca; dorar por el otro lado.

hasta cocinarlos; voltear al gusto.

ciclo de cocción; cocinar a 71 °C/160°F.

Seguir las indicaciones del paquete.

hasta poder pinchar con un tenedor.

TIEMPO

DE COCCIÓN (minutos)

8-14

8-12

7-10

13-15

6-10

7-10

2-3

16-20

10-15

3-5

6-10

12-15

15-20

15-20

ciclo de cocción.

los huevos al gusto.

o al gusto.

costados.

o al gusto.

o al gusto.

TIME AND TEMPERATURE CHART					
FOOD	TEMPERATURE (preheat)	TIME (minutes)	DIRECTIONS		
Bacon	190 °C/375°F	8-14	Turn often for even browning.		
Sausage links	190 °C/375°F	8-12	Turn often for even browning.		
patties, frozen	190 °C/375°F	7-10	Turn often for even browning.		
Italian, fresh	190 °C/375°F	13-15	Turn often for even browning and thorough cooking.		
French Toast	177 °C/350°F	6-10	Spray surface with nonstick cooking spray; turn halfw through cooking time.		
Pancakes	190 °C/375°F	7-10	Spray surface with nonstick cooking spray. Pour 1/4 cup batter onto griddle; turn when bubbles appear or top and edges look dry; brown on second side.		
Eggs scrambled	177 °C/350°F	2-3	Spray surface with nonstick cooking spray. Pour eggs onto griddle. When mixture begins to set, stir bottom and sides until eggs are cooked to taste.		
fried, sunny-side	177 °C/350°F	2-3	Spray surface with nonstick cooking spray. Fry eggs until done; turn as desired.		
Hamburger fresh, 3/4-inch thick	177 °C/350°F	16-20	Turn halfway through cooking time; cook to 55°C/150°F, or done as desired.		
frozen, 1/2-inch thick	177 °C/350°F	10-15	Turn halfway through cooking time; cook to 55°C/150°F, or done as desired.		
Ham Slices	163 °C/325°F	3-5	Spray surface with nonstick cooking spray; turn halfw through cooking time; cook to 71 °C/160°F.		
Sandwiches	177 °C/350°F	6-10	Butter both sides of bread; turn halfway through cooking time, cook until both sides are browned.		
Steaks rib/strip, 1/2-inch thick	205 °C/400°F	12-15	Turn halfway through cooking time; cook to 55 °C/150°F, or done as desired.		
thin-sliced sandwich	177 °C/350°F	2	Follow package directions.		
Pork Chops	177 °C/350°F	15-20	Turn halfway through cooking time; cook to 71 °C/160°F, or done as desired.		
Vegetables	190 °C/375°F	15-20	Brush lightly with vegetable oil; turn often for even cooking; cook till fork-tender or done as desired.		